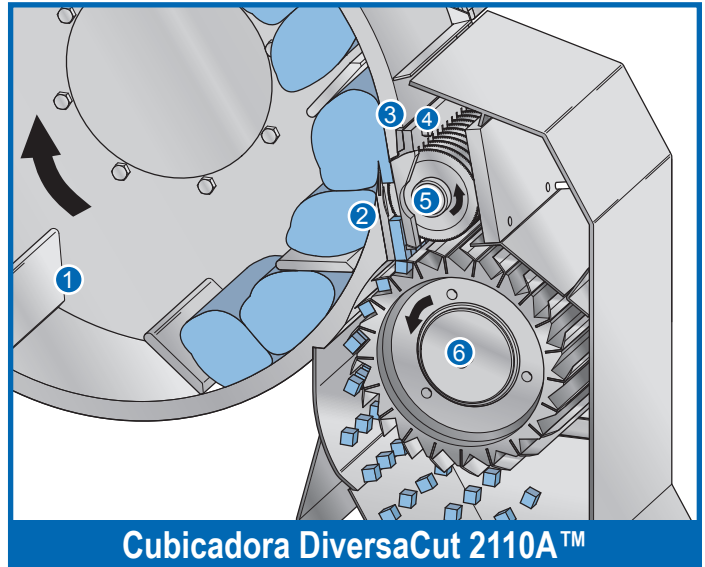


Cubicadora DiversaCut 2110A™

Nueva Cubicadora de la Línea DiversaCut®



Cubicadora DiversaCut 2110A™

ESPECIFICACIONES

Largo:64.07" (1627 mm)

Ancho:*63.62" (1616 mm)

Altura:.....68.44" (1738 mm)

Peso Neto:.....1500 lb (681 kg)

Motor:5 ó 10 HP (3.7 ó 7.5 kW)

* Varios conductos de descarga disponibles. El ancho de la máquina varía dependiendo del conducto de descarga. El indicado es el ancho máximo disponible.

APLICACIONES

La máquina más grande de la línea DiversaCut®, la ßßDiversaCut 2110A™, produce cubos, tiras, rebanadas, granulados y hebras a altas capacidades de producción. Con un tamaño máximo del producto de entrada de 10" (254mm), la máquina ofrece ahorro de costos al eliminar la necesidad de precortar el producto. Esta nueva cubicadora promueve tolerancias de corte más precisas con funciones de ajuste de corte y cierre. La máquina también cuenta con ajuste fino a través de collares ajustables en ambos cabezales de corte para la máxima precisión. Productos ampliamente procesados incluyen: patatas, zanahorias, cebollas, coles, pimientos, apio, tomates, aloe vera, manzanas, tocino cocido, carne asada o pavo cocido, granulaciones de golosinas, papaya, panes, granulados de galletas, jamón, pescado, pepperoni, calabacín, alimentos para mascotas, yuca, col rábano, pepinos, berenjenas, calabacines, mango, jengibre, col rizada, puerro, melocotones, piña y fresas.

Si la aplicación del producto no se menciona en esta página, póngase en contacto con su representante local de Urschel para determinar la solución más eficaz a sus necesidades de reducción de tamaño.

PRINCIPIO DE OPERACIÓN

El producto ingresa en una tolva de alimentación, ingresando luego a un impulsor giratorio [1]. La fuerza centrífuga resultante mantiene el producto contra el interior de la caja y las palas del impulsor llevan el producto a través de la cuchilla rebanadora [2]. Una perilla ajustable [3] en la parte superior de la caja permite que el producto se mueva hacia el exterior a través del borde de la cuchilla de corte en rebanadas. La distancia entre el borde de la puerta de la rebanada y el filo de la cuchilla rebanadora determina el grosor del corte. A medida que surgen las rebanadas son guiadas entre la cuchilla rebanadora y la placa limpiadora [4] antes de pasar a través de las cuchillas circulares [5] que las cortan en tiras. Las tiras pasan directamente a las cuchillas transversales [6] que realizan el último corte.

TYPES OF CUTS

Rebanadas: La máquina puede producir una amplia variedad de rebanadas quitando los árboles motrices de cuchillas transversales y circulares.

Rebanadas lisas y onduladas: 1/16 a 1" (1.6 a 25.4 mm).

Cubos/Granulados: Una cuchilla rebanadora, árbol motriz circular y árbol motriz transversal son utilizados para producir cubos. Para cambiar el tamaño de los cubos se usan los árboles motrices de corte requeridos y se ajusta el grosor de la rebanada.

Cortes cuchillas circulares: 1/8 a 3" (3.2 a 76.2 mm)

Cortes cuchillas transversales: 3/32 a 1-1/2" (2.4 a 38.1 mm)

Cortes cuchillas transversales onduladas (.076" espesor): 9/32 a .583" (7.1 a 14.8 mm)

Cortes cuchillas transversales ondulado profundo (.125" ó .145" espesor): 3/8 a 1/2" (9.5 a 12.7 mm)

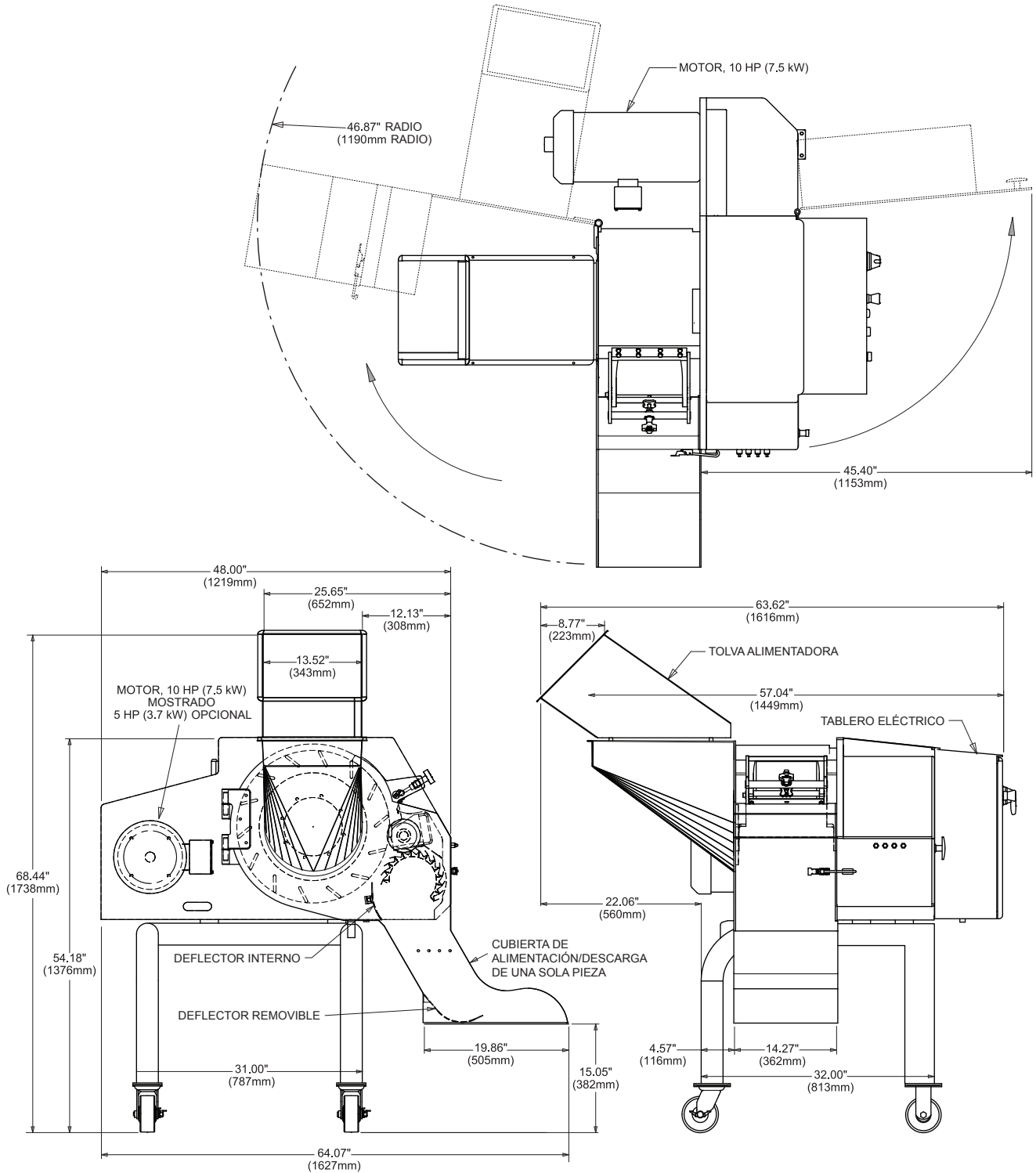
Tiras: Tiras lisas y onduladas en gran variedad de anchos pueden producirse al quitar el husillo transversal o el circular.

Hebras: Hebras finas, medianas o gruesas se producen a partir de productos cárnicos calientes o fríos.

(continúa detrás)

Cubicadora DiversaCut 2110A™

Gráfico Dimensional



Usted está invitado a hacer pruebas de corte con su producto

Urschel posee una red de laboratorios de prueba y experimentados representantes técnicos y de ventas alrededor del mundo preparados para trabajar para usted en cualquier aplicación de reducción de tamaño. Contacte a su representante local de Urschel para programar una prueba completa sin compromiso alguno en www.urschel.com.



URSCHEL

The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | info@urschel.com

™DiversaCut 2110A marca registrada pendiente. © DiversaCut y Urschel son marcas registradas de Urschel U.S.A.

⚠ La cortadora DiversaCut 2110A puede contener partes protegidas por la Patente No. 6883411 de EE.UU. y la Patente Europea No. EP1377415. | L2632SP MAY 2014